Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

# CUCINA A GAS

## ABJ0001 · ABJ0002

## ABA2002
## ABA2004

mastro SYSTEM CATERING EQUIPMENT

# INDICE


**Rappresentazione schematica e dimensioni** pag. 3

**Caratteristiche degli apparecchi** 5

**Dati tecnici** 5-6

**Istruzioni per l'installazione** 7

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza degli apparecchi 7

Piano cottura (gas) 7

Forno elettrico (a convezione) 7

**Montaggio** 7

Luogo di installazione 7

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive 7

**Installazione** 7

Procedure di installazione 7

Allacciamento alla rete del gas 7

Eliminazione gas di scarico 7

Allacciamento elettrico 8

Equipotenziale 8

**Messa in opera** 8

Operazioni preliminari alla messa in opera 8

Messa in funzione 8

Verifica della potenza 8

Verifica pressione di entrata 8

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico 8

Verifica della potenza con funzionamento a gas liquido 9

Controllo dell'aria primaria pag. 9

Controllo funzioni 9

Avvertenze per l'installatore 9

Funzionamento con altri tipi di gas 9

Sostituzione degli ugelli del bruciatore 9

Regolazione del minimo 9

**Manutenzione** 9

**Sostituzione dei pezzi** 9

Candela di accensione 9

Rubinetto gas 10

Termocopia 10

Resistenze del forno elettrico 60 10

Resistenze del forno elettrico 90 10

**Istruzioni per l'uso** 11

**Messa in esercizio** 11

Accensione e spegnimento del bruciatore di un fuoco 11

Accensione e spegnimento del forno elettrico 60 11

Disinserimento in caso di guasto 11

Accensione e spegnimento del forno elettrico 90 11

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento 12

**Cura degli apparecchi e intervalli di manutenzione** 12

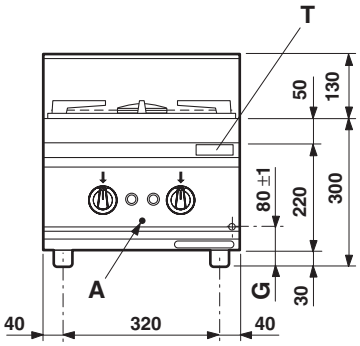
Direttiva RAEE 12

**Schemi elettrici** 13-14

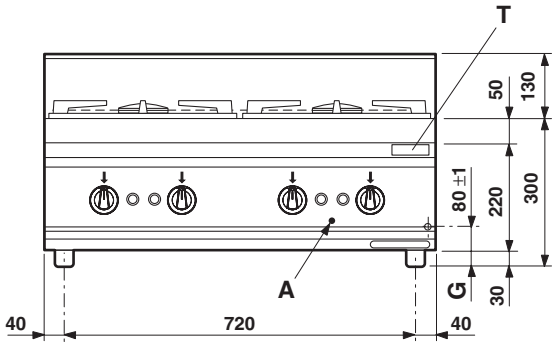
**Avvertenza** 15

## Rappresentazione schematica

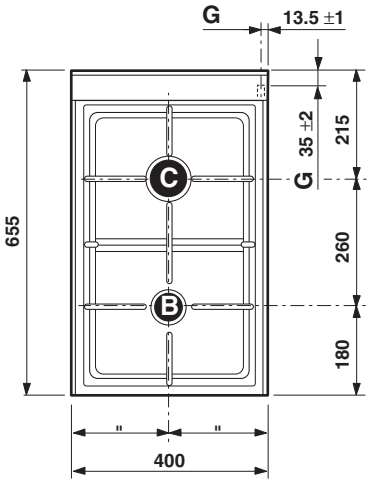
**Fig. 1 - A**

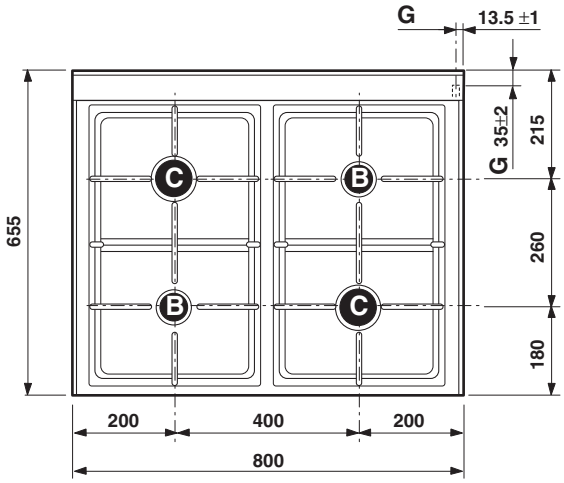


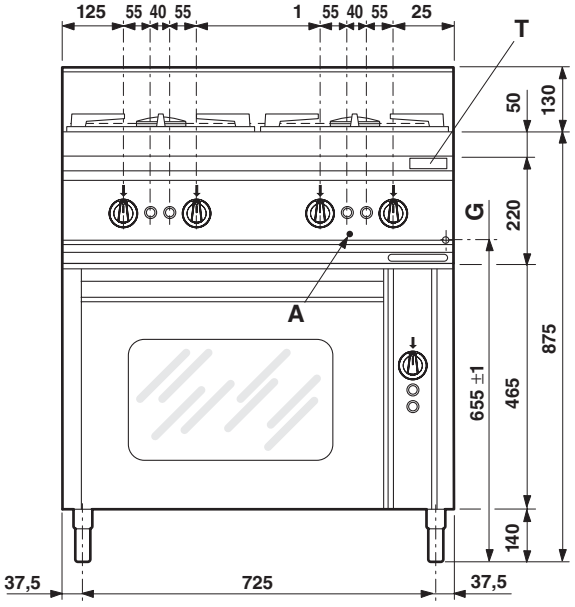

**ABJ00001**



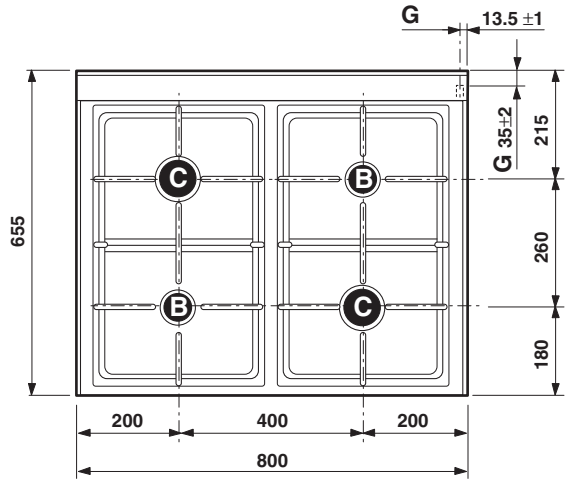

**ABJ00002**




**ABA20002**

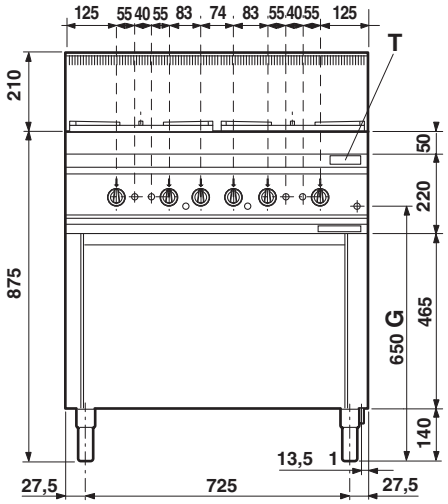


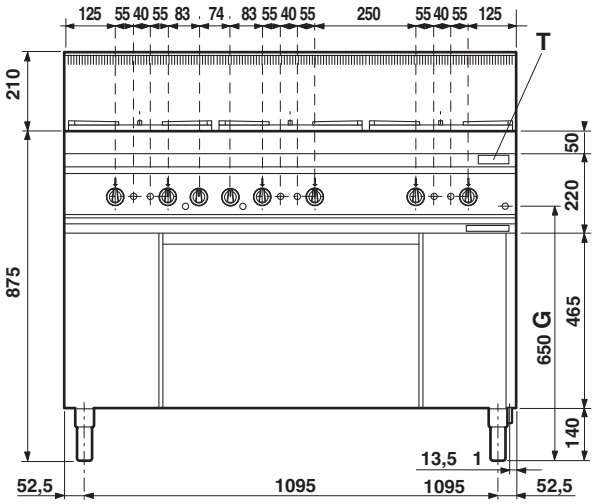

**A** Bocchettone
**G** Allacciamento gas
**T** Targhetta caratteristiche

Bruciatore:

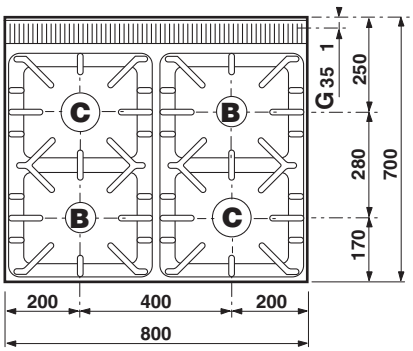
**B** Ø 70
**C** Ø 90

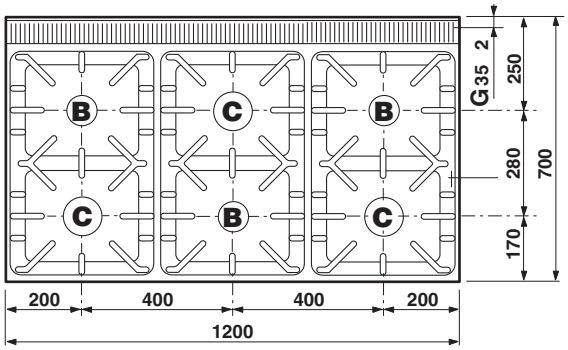
## Rappresentazione schematica




**ABA20004**




**G** Allacciamento gas
**T** Targhetta caratteristiche

## 2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le nostre cucine a gas appartenenti alla categoria II2H3+ (vedi tabella a pag.6).
La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (cruscotto comandi); in essa sono contenuti tutti i dati di riferimento necessari, come: costruttore, pressione di entrata, tipo di gas per cui l'apparecchio è predisposto, ecc.

| | CAT/KAT | GAS/GAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CE 0051 | II2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | - | SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐ |
| TIPO/TYPE | II2H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | - | IT ☐ CH ☐ PT ☐ |
| MOD. | II2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | - | ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐ |
| ART. | II2L3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | 25 | NL ☐ |
| CE N. | II2ELL3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE ☐ |
| N. | II2E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR ☐ BE ☐ |
| Σ Qn kW | II2H3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | - | AT ☐ CH ☐ |
| MOD. m³/h | I2E | P mbar | - | - | 20 | - | LU ☐ |
| | II2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | - | EE ☐ LV ☐ LT ☐ |
| | II2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | - | EE ☐ LV ☐ LT ☐ |
| | I3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | - | NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐ |
| | I3+ | P mbar | 28 | 37 | - | - | CY ☐ |

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC kW Hz

MADE IN ITALY

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.

**G30/G31 30/37 mbar**

**G20 20 mbar**

## 3 - DATI TECNICI

| Modello | Descrizione | Dimensioni in mm. (LxPxH) | N. CE |
|---|---|---|---|
| **ABJ00001** | Cucina a gas 2 fuochi | 400 x 650 x 300 | 51BQ2895 |
| **ABJ00002** | Cucina a gas 4 fuochi | 800 x 650 x 300 | 51BQ2895 |
| | | | |
| | Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico a convezione 1/1 GN | 800 x 650 x 875 | 51BQ2895 |
| **ABA20004** | Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico a convezione 1/1 GN | 1200 x 650 x 875 | 51BQ2895 |
| | | | |
| **ABA20002** | Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico a convezione 60 | 800 x 650 x 875 | 51BQ2895 |

# TABELLA 1

| Modello | | | B Ø 70 | C Ø 90 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Categoria | | II2H3+ | | | | | | |
| Tipo costruttivo | | A | | | | | | |
| Aria comburente | | $m^3/h$ | 5 | 7 | | | | |
| Portata termica nominale | | kW | 2.5 | 3.5 | | | | |
| Portata termica minima | | kW | 0.7 | 0.7 | | | | |
| Portata termica complessiva (gas) | | Consumo orario | | | | | | |
| | | G20 $m^3/h$ | G25 $m^3/h$ | G30/G31 kg/h | | | | |
| ABJ00001 | 6.0 kW | 0,63 | - | 0,47 | ● | ● | | |
| ABJ00002 | 12.0 kW | 1,27 | - | 0,94 | ●● | ●● | | |
| | 12.0 kW | 1,27 | - | 0,94 | ●● | ●● | | |
| ABA20004 | 18.0 kW | 1,90 | - | 1,41 | ●●● | ●●● | | |
| ABA20002 | 12.0 kW | 1,27 | - | 0,94 | ●● | ●● | | |

| Pressione di allacciamento | | |
|---|---|---|
| Gas metano 2H | G20 | 20 mbar |
| Gas liquido 3+ | G30/G31 | 30/37 mbar |

| Valori di allacciamento gas | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gas metano 2H | (HuB = 9.45 kWh/$m^3$) in $m^3/h$ | 0.265 | 0.370 | | | | |
| Gas liquido 3+ | (HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h | 0.196 | 0.274 | | | | |

| Ugelli Ø 1/100 mm. | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bruciatore principale | G20 | Portata termica nominale | 120 | 145 | | | | |
| | | Portata termica minima | Regolabile | Regolabile | | | | |
| | G30/31 | Portata termica nominale | 80 | 95 | | | | |
| | | Portata termica minima | 40 | 40 | | | | |

| N. ugelli bruciatore pilota | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | G20 | - | - | | | | |
| | G30/G31 | - | - | | | | |

| Aria primaria distanza "A" | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Gas metano G20 | 8 | 8 | | | | |
| | Gas liquido G30/G31 | 1 | 3 | | | | |

| Dati elettrici | Potenza forno elettrico: | Tensione: | N. cavi x sezione: |
|---|---|---|---|
| | 60 GN 1/1 - **2.56** kW | AC 230 50 Hz | 3 x 1.5 $mm^2$ |
| | 90 GN 1/1 - **2.56** kW | | |

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.
Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.

### Piano cottura (Gas)

- Bruciatore con spartifiamma per i fuochi.
- Rubinetti gas completi di protezione, con regolazione da una minima ad una massima erogazione.
- Termocoppia.
- Accensione piezoelettrica di ogni singolo fuoco.
- Griglia in ghisa smaltata.
- Manopole di comando in materiale sintetico.

### Forno elettrico (a convezione)

- Muffola in lamiera d'acciaio smaltata a prova di acidi; guide per l'inserimento delle griglie in acciaio cromato, estraibili per la pulizia.
- Piano di fondo in lamiera smaltata resistente agli acidi.
- Griglia estraibile in tondino d'acciaio cromato.
- Porta a doppia parete ad isolamento termico dotata di oblò in vetro a prova di calore, bilanciata da una cerniera a molla; maniglia isolata. Isolamento della muffola e della porta ottenuto con lana di vetro.
- Regolazione temperatura da 50 °C a 290 °C tramite termostato collegato con un selettore. Le posizioni assunte dalla manopola sono molteplici.
- Le spie luminose indicano se il forno è sotto tensione e/o se è attivato il riscaldamento.

## MONTAGGIO

### Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato e di porlo possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature.
Occorre comunque mantenere una distanza minima di 150 mm. per le fiancate laterali e 150 mm. per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile. Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni.
Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile.
Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 9.

### Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme legislative vigenti;
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- scheda "Regole tecniche per l'installazione del gas";
- scheda "Regole tecniche per il gas liquido";
- scheda "Installazione impianti a gas per cucine industriali";
- norme antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- disposizioni CEI vigenti.

## INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, in particolare quindi:
- il montaggio, l'allacciamento, la verifica della potenza, i lavori di trasformazione o adattamento per funzionamento con tipo di gas diverso e la messa in esercizio,
- l'allacciamento alla rete elettrica,

devono essere eseguiti da imprese autorizzate dagli Enti per l'erogazione dell'energia elettrica e del gas locali in conformità alle norme vigenti.
In primo luogo richiedere il parere di entrambi gli Enti.

### Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

### Allacciamento alla rete del gas

L'allacciamento del bocchettone da R 1/2" previsto sull'apparecchio con la conduttura del gas può essere fisso oppure staccabile intercalando un rubinetto a norma.
Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alle norme vigenti.
Completato l'allacciamento, verificarne l'ermeticità usando un apposito spray rivelatore di fughe.

### Eliminazione gas di scarico

Trattandosi di cucine appartenenti al tipo di costruzione A, non è necessario l'allacciamento ad un impianto di scarico del gas.
Per quanto concerne la ventilazione del locale di installazione, attenersi alle norme vigenti.

## Allacciamento elettrico

Prima di eseguire l'allacciamento dell'apparecchio con la rete elettrica è necessario eseguire le seguenti verifiche:

- accertarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda ai valori riportati sulla targhetta caratteristiche;
- verificare che il conduttore di terra sia efficacemente collegato.
- Verificare che le protezioni degli attacchi siano adeguate alla potenza nominale.

Inoltre predisporre a monte dell'apparecchio un dispositivo che permetta di staccare in modo omnipolare l'apparecchio dalla rete. Tale dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

A tale scopo possono servire per es. anche gli interruttori automatici di sicurezza obbligatori.
L'interruttore omnipolare deve essere situato vicino all'apparecchio e in posizione di facile accesso.
Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere a norma di sezione adeguata alla corrente nominale dell'apparecchio.
Adoperare un cavo di tipo H07-RN-F.

## Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. A tale scopo è previsto un morsetto di collegamento recante la denominazione "'equipotenziale" disposto sul lato posteriore dell'apparecchio, nella zona di entrata dei conduttori.

# MESSA IN OPERA

## Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione.

## Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco. In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 9).
Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

## Verifica della potenza

Usare gli specifici ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.
La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio;

- minima.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella 1 "DATI TECNICI".
Le tolleranze delle pressioni di esercizio per ottenere la potenza nominale in funzione degli ugelli previsti sono:

- da 15 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia;

- a 25 a 45 mbar per gas della terza famiglia (Butano - Propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Per regolare la potenza al minimo occorre osservare i dati delle tabelle 1 "DATI TECNICI".
Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".
Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

## Verifica della pressione di entrata (Fig. 2)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (ad es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).
Togliere la vite (F) dalla presa di pressione e collegarla al tubo del manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (F).

## Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).
Viene calcolato in base alla seguente formula:

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere Calorifico}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.
Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'Ente di erogazione del gas locale. La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella 1 "DATI TECNICI".

## AVVERTENZA

**Non è prevista la regolazione anticipata della potenza nominale.**

## Verifica della potenza per funzionamento a gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati del costruttore. Controllare che il riduttore di pressione installato sull'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo "Verifica della potenza", pag. 8 (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o con misurazione della pressione).

## Controllo dell'aria primaria

I fuochi sono provvisti di regolazione dell'aria primaria.
Il flusso del volume d'aria è correttamente regolato quando esiste un'adeguata protezione contro l'alzarsi della fiamma a bruciatore freddo oppure ritorni di fiamma a bruciatore caldo.

## Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le apposite istruzioni;
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare l'accensione e la corretta formazione della fiamma del bruciatore principale, anche al minimo;
- Stipulare un contratto di manutenzione.

## Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'utente che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edlizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

## Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, ad es. metano, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella "DATI TECNICI".
Gli ugelli dei fuochi per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio.
Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni", pag. 9.

## Sostituzione degli ugelli del bruciatore (Fig. 2)

Per cambiare l'ugello (C), togliere le manopole ed allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi.
Togliere il cruscotto, staccare il cavo di accensione e con una chiave adatta svitare l'ugello dal portaugello e sostituirlo con uno nuovo (vedi tabella "DATI TECNICI").
Se necessario, spingere verso l'alto il manicotto di regolazione dell'aria allentando la vite (G); in questo modo si facilita la sostituzione. Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria "A" (vedi tabella "DATI TECNICI").

## Regolazione del minimo (Fig. 2)

Facendo riferimento alla tabella "DATI TECNICI" regolare la vite del minimo (D) come segue:

- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano, agire sulla vite di regolazione del minimo e sulla regolazione dell'aria:
  - nella tabella di regolazione passaggio del gas leggere il valore di impostazione in l/min. corrispondente al potere calorifico (calcolato secondo il "metodo volumetrico");
  - mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni;
  - girare la manopola sul minimo e, agendo sulla vite (D), (girando verso destra= riduzione passaggio gas; girando verso sinistra = aumento passaggio gas) regolare il flusso del gas.

# MANUTENZIONE

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:
  - accensione;
  - sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo "Controllo funzioni", pag. 9.

Qualora si rendesse necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere nel modo seguente:

**a)** togliere la griglia, lo spartifiamma, le corone ed i supporti del bruciatore;
**b)** pulire le parti del bruciatore con acqua e un detergente idoneo, sciacquare ed asciugare;
**c)** nel rimontare i vari pezzi fare attenzione a rimetterli nella corretta posizione seguendo il corretto ordine di montaggio.

# SOSTITUZIONE DEI PEZZI

**La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!**

Per sostituire i seguenti pezzi estrarre prima di tutto le manopole di comando, togliere il cruscotto (dopo aver allentato le viti di fissaggio) e staccare il cavo di accensione.

## Candela di accensione (Fig. 2)

Togliere la griglia, lo spartifiamma, la corona ed il supporto corona del bruciatore, estrarre la molla con l'ausilio di uno strumento appuntito; estrarre dal basso la candela di accensione, staccare il cavo di accensione ed inserire la nuova candela.

## Rubinetto gas (Fig. 2)

Allentare le viti di fissaggio dei tubi del gas e della termocoppia, allentare poi le viti di fissaggio del rubinetto di alimentazione alla rampa del gas ed inserire un nuovo rubinetto.

## Termocoppia (Fig. 2)

Allentare le viti di fissaggio della termocoppia al rubinetto del gas e al bruciatore; inserire il nuovo pezzo.
Dopo aver sostituito i vari pezzi occorre rimontare il cruscotto comandi.

## AVVERTENZA

**Dopo aver sostituito parti di alimentazione del gas, bisogna eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.**

## Resistenze del forno elettrico 60

**Staccare la corrente!**

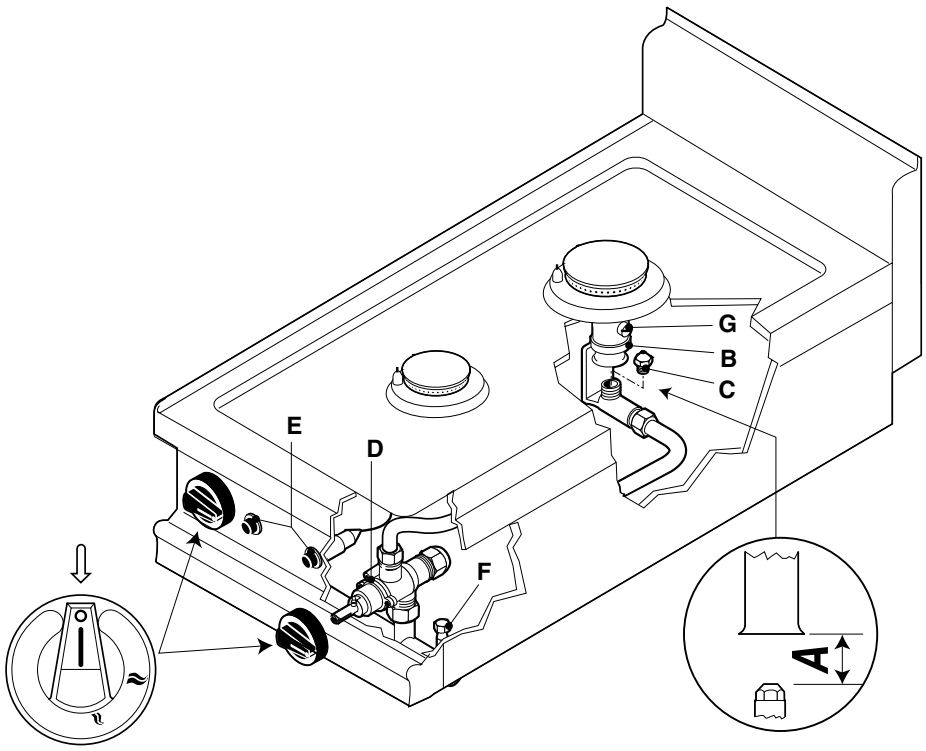
Aprire lo sportello del forno; togliere la lamiera di copertura sul lato posteriore del forno allentando le relative viti di fissaggio; la resistenza è fissata da 5 viti, di cui due sulla flangia; dopo avere allentato queste viti è possibile tirare in avanti la resistenza; staccare i cavi ed inserire una nuova resistenza.

## Resistenze de forno elettrico 90

**Scollegare l'apparecchio dalla rete!**

La resistenza inferiore è posta sotto la suola. La resistenza superiore è fissata al cielo della camera di cottura.
La resistenza della ventola è dietro il deflettore posteriore.
Per rimuovere le resistenze, svitare le viti che le fissano alla corrispondente flangia, tirare in avanti le resistenze con i relativi cavetti.
Scollegare i cavetti con l'ausilio di un cacciavite e montare una resistenza nuova nella sequenza inversa

**2**



# ISTRUZIONI PER L'USO

## MESSA IN ESERCIZIO

### Accensione e spegnimento del bruciatore di un fuoco (Fig. 2)

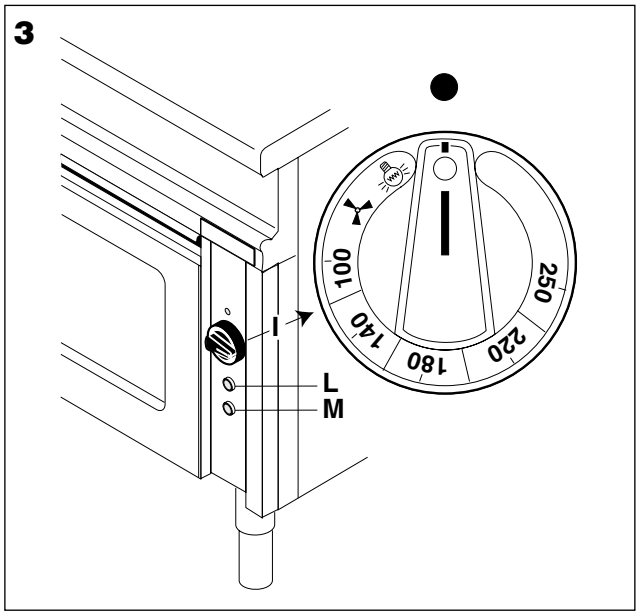
Premere la manopola (H) e girarla verso sinistra, fino alla posizione . Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (E) fino a che non si accende la fiamma.
Tenere premuta la manopola ancora per circa 15-20 secondi: se, rilasciata la manopola, la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione. Per spegnere il bruciatore durante il funzionamento normale, girare la manopola verso destra fino alla posizione (●).

### Accensione e spegnimento del forno elettrico 60 (Fig. 3)

Girando verso destra la manopola selettrice (I) si accende dapprima la lampada del forno; subito dopo viene attivato anche il ventilatore, ma il riscaldamento non parte ancora. In questa posizione (circolazione dell'aria senza riscaldamento) il forno può essere usato per scongelare i cibi. In questa posizione è accesa soltanto la spia verde (M) (apparecchio sotto tensione).
Continuando a girare la manopola di regolazione si predispone la temperatura desiderata. Nel momento in cui viene attivato il riscaldamento si accende la spia gialla (L) la quale si spegne non appena viene raggiunta la temperatura impostata.
Per spegnere il forno riportare la manopola in posizione ● (SPENTO).

### Disinserimento in caso di guasto

In caso di guasto disinserire l'apparecchio; chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.




### Accensione e spegnimento del forno elettrico 90 (Fig. 6)

Selezionare il tipo di riscaldamento desiderato, ruotando la manopola 23, tenendo presente che in tutte le posizioni resterà accesa la spia 25.

A questo simbolo corrisponde l'accensione delle due luci interne del forno senza inserire nessun tipo di riscaldamento (optional).

Il riscaldamento avviene sia dall'alto (resistenza cielo) sia dal basso (resistenza suola). Questa è la funzione di cottura tradizionale.

È inserito l'elemento riscaldante inferiore (resistenza suola). Il calore quindi sale dal basso verso l'alto.

Il riscaldamento avviene dall'alto verso il basso, essendo inserita la resistenza superiore (resistenza cielo).

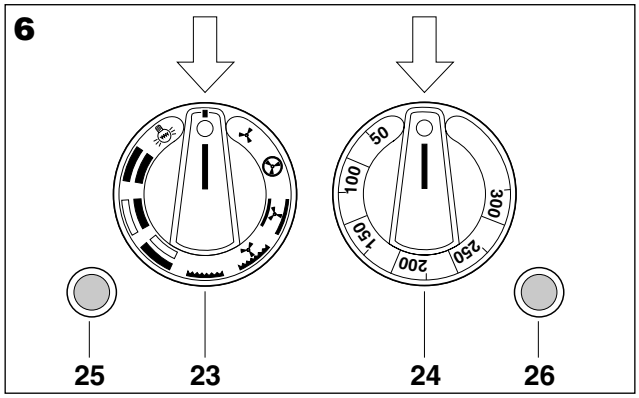
In questa posizione è accesa la resistenza chiamata "grill", posta nella parte superiore del forno internamente alla resistenza cielo.

Come nella posizione precedente con accensione del ventilatore (convezione).

In questa posizione si inseriscono la resistenza cielo (da sopra), la resistenza suola (da sotto) e, nello stesso momento, si ha il funzionamento del ventilatore (convezione).

**Cottura a convezione**
In questa posizione il calore viene prodotto da una resistenza circolare posta sulla schiena del forno intorno al ventilatore.

**Funzione scongelamento**
Non funziona alcun elemento riscaldante; è inserita solamente la ventola per dare modo di scongelare rapidamente i cibi congelati.



Ruotando la manopola 24 si può scegliere la temperatura desiderata: la spia 26 si accende e si spegne con l'inserimento delle resistenze. Per spegnere il forno ruotare le due manopole in posizione ● (zero).

### Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio e staccare la corrente.
In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

## CURA DELL'APPARECCHIO E INTERVALLI DI MANUTENZIONE

La scrupolosa pulizia giornaliera effettuata dopo aver disattivato l'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.
Le parti in acciaio vanno pulite con acqua e detergente adoperando uno straccio inumidito; non usare sostanze abrasive o detersivi corrosivi.
Non adoperare lana d'acciaio, che potrebbe provocare ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiale in ferro.

Evitare la pulizia con carta vetrata o smerigliata.
In casi particolari è ammesso l'uso della pietra pomice in polvere.
Se lo sporco è accentuato, raccomandiamo l'uso di spugne sintetiche (es. la spugna Scotchbrite).
Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno.

Se occorre effettuare la pulizia del bruciatore principale dei fuochi, procedere nel modo seguente:

- togliere la griglia ed il corpo del bruciatore; pulire le parti del bruciatore con acqua e detergente usando mezzi idonei, risciacquare e asciugare;
- nel rimontare i pezzi occorre prestare attenzione a sistemarli nella giusta posizione seguendo la sequenza in modo corretto.

Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

**Evitare assolutamente di pulire l'apparecchio con getti d'acqua o spruzzi ad alta pressione!**

L'apparecchio dovrà essere sottoposto ad un accurato controllo almeno una volta all'anno; a tale scopo suggeriamo di stipulare un contratto di manutenzione.

## LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): informazioni agli utenti

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig.A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

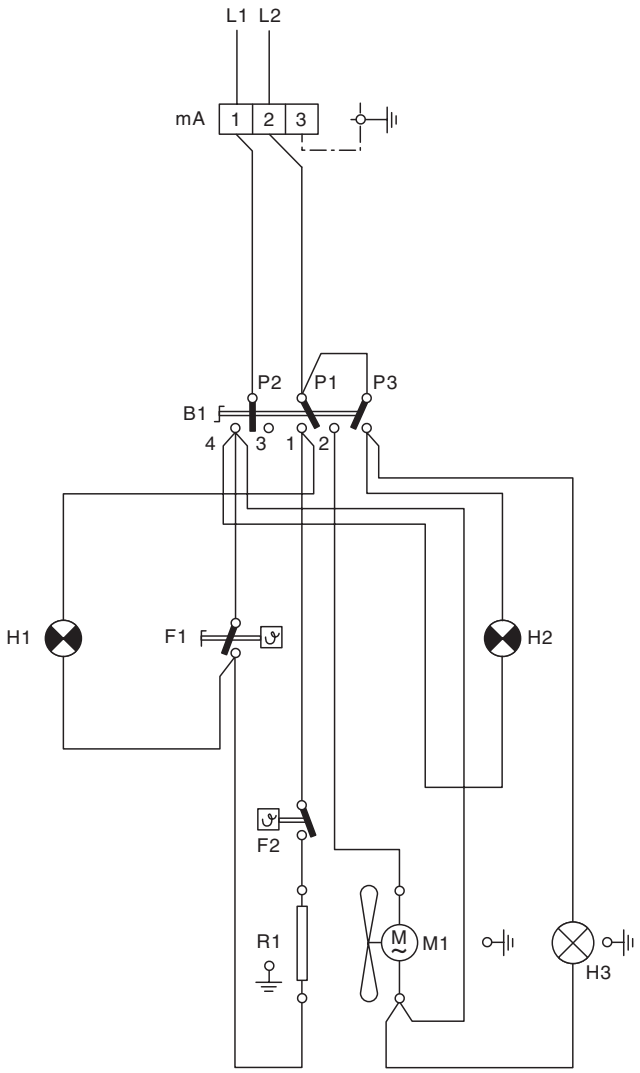
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientale compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

## ABA20002

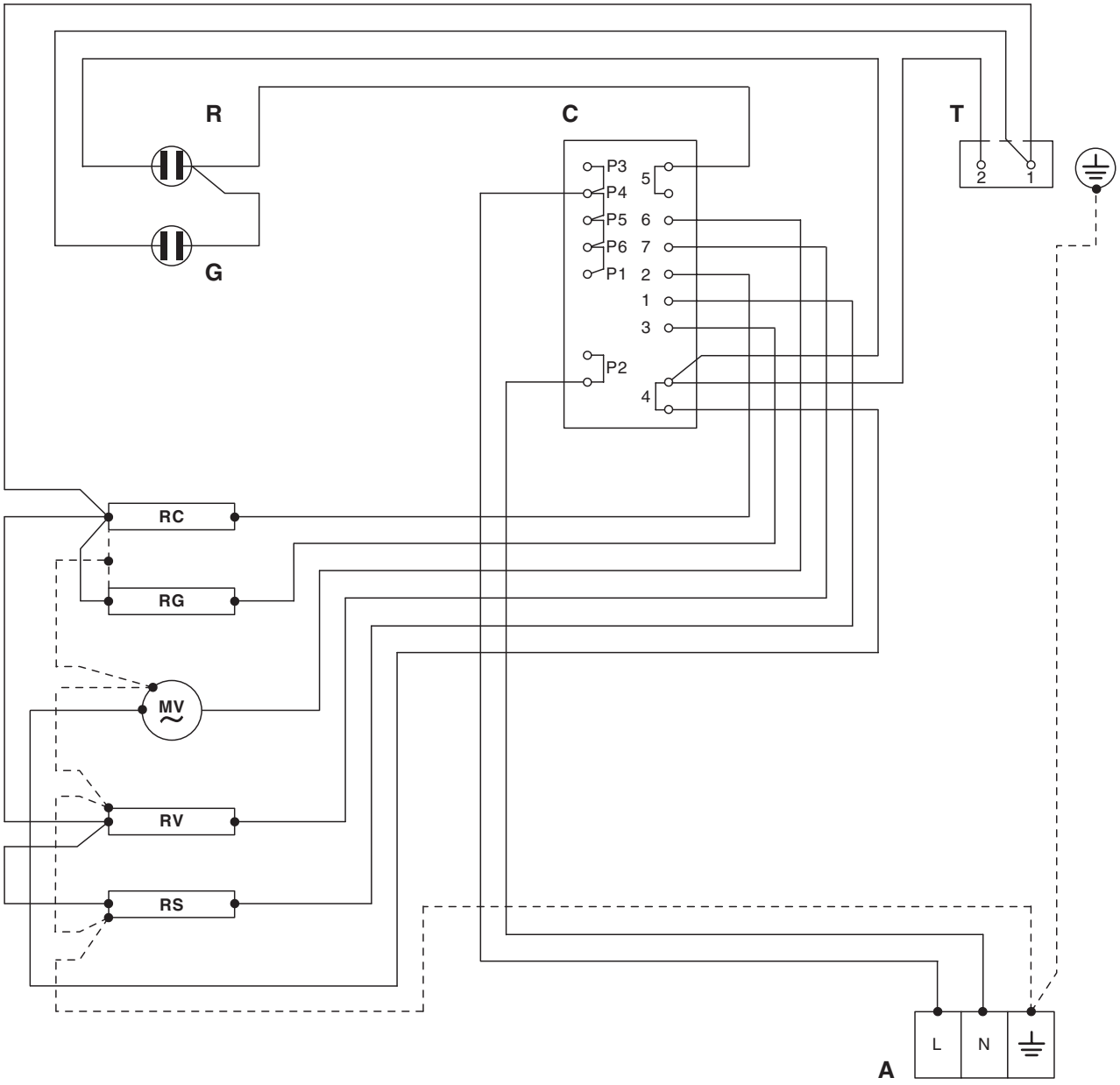
230 V 1 AC




**mA** Morsettiera arrivo linea
**B1** Commutatore
**F1** Termostato
**H1** Lampada spia
**H2** Lampada spia (tensione)
**R1** Resistenza forno
**F2** Termostato di sicurezza
**H3** Illuminazione forno
**M1** Motoventilatore

Potenza totale 2,5 kW

## ABA20004




**A** Morsettiera
**C** Commutatore
**R** Lampada spia verde
**G** Lampada spia gialla
**RC** Resistenza cielo
**RG** Resistenza grill
**RS** Resistenza suola
**RV** Resistenza ventola
**MV** Motoventilatore
**T** Termostato.

Potenza totale 2,5 kW

## *AVVERTENZA*

*LA CASA COSTRUTTRICE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.*

***LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.***